



Smakfulle nyheter!

MILLS MAJO OG
MILLS DANSK REMULADE



MILLS DANSK REMULADE



DANSK OPPSKRIFT



Mills Dansk remulade
Mills nr.: 149177
Vekt: 900 g
Antall i kartong: 5 stk.



EPDnr: 6 037 659



Mills Dansk Remulade - akkurat som i Danmark!

Mills Dansk Remulade er laget på samme resept som Danmarks mest solgte remulade. Den kjennetegnes av en varm gul farge og tydelige biter av råvarer. En god sennepspickles er det som må til for å få den fyldige smaken og konsistensen. I Mills Dansk Remulade er det hele 41% velbalansert sennepspickles blandet med Mills Ekte Majones. Kombinasjonen gir det beste fra Danmark og Norge!

MILLS MAJO



FRISK OG LUFTIG



Mills MAJO
Mills nr.: 149812
Vekt: 2,5 kg
Antall i kartong: 1 stk.



EPDnr: 6 118 640



Mills Majo - en frisk, luftig og kontinental majones.

Mills Majo er en frisk og luftig majones med en mer «kontinental» smak enn vanlig norsk majones. Den er perfekt som dipp til fries og grønnsaker, som dressing i wraps, som godt følge til fisk og skalldyr og på sandwich og i hamburger. Mills Majo er perfekt som utgangspunkt for egenkomponerte kalde sauser og dressinger.

Mills Majo. Når du ønsker en luftig majones!

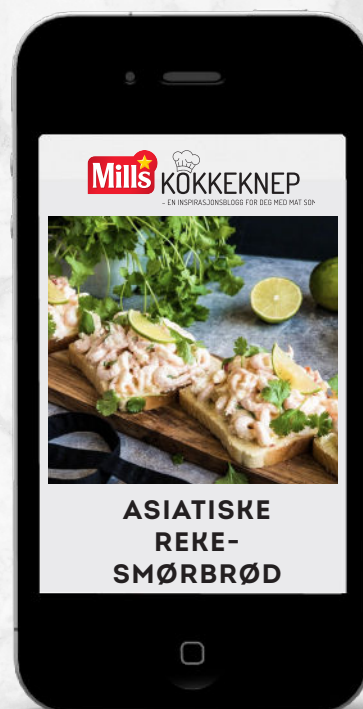
**MILLS MAJO
SOM DIPP**



**MILLS DANSK REMULADE
TIL FISH & CHIPS**



**MILLS DANSK REMULADE
TIL ROASTBEEF**



**Gå til kokkekne.no for flere tips,
oppskrifter og inspirasjon.**